



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Maternelle



LUNDI 3/3/25	MARDI 4/3/25	MERCREDI 5/3/25	Végétarien JEUDI 6/3/25	VENDREDI 7/3/25
	Salade coleslaw BIO			
Tomate farcie	Emincé de dinde façon Moqueca Brésilienne Bleu Blanc Cœur	Filet de colin sauce tandoori	Tarte au fromage	Sauté de bœuf BIO sauce oignons
SV: Tomate farcie végétarienne	SV: Boulettes de soja sauce moqueca			SV: Filet de poisson pané
Boulgour BIO	Riz jaune (riz au curcuma)	Epinards béchamel	Salade iceberg	Brocolis
Edam		Torti	Petit moulé nature	Pommes de terre
Fruit de saison	Beignet chocolat noisette	Yaourt aromatisé BIO	Purée pomme BIO	Pointe de Brie
		Fruit de saison		Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon Petit suisse aromatisé Compote pomme/fraise	Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Fromage blanc sucré Jus de pomme	Madeleine Lait nature Fruit de saison	Pain au lait Petit suisse sucré Jus d'orange

LEGENDE













Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Maternelle

LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/3/25	11/3/25	12/3/25	13/3/25	14/3/25
<p><i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i></p> 		<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p>	<p><i>Potage courgette, vache qui rit</i></p> 	<p><i>Saucisson sec & cornichon</i> <i>SP/SV: Œuf dur mayonnaise</i></p>
<p><i>Rôti de porc sauce moutarde</i> <i>Issu de label rouge</i></p>   <p><i>SV: Filet de colin sauce moutarde</i></p>	<p><i>Chakalaka</i> </p> <p><i>(haricots blancs, pois-chiches, tomate, poivron, sauce curry)</i></p>	<p><i>Normandin de veau sauce chasseur</i></p> <p><i>SV: Burger pois blé sauce chasseur</i></p>	<p><i>Axoa de bœuf</i> <i>(égréné de bœuf Viande Française, sauce provençale et pommes de terre)</i></p>  <p><i>SV: Axoa végétarien (au soja)</i></p>	<p><i>Dos de colin meunière</i></p> 
<p><i>Blé</i> <i>Ratatouille</i></p>	<p><i>Riz BIO</i></p> 	<p><i>Carottes persillées</i> <i>Coquillettes</i></p>	<p>*</p>	<p><i>Purée de potiron</i></p>
<p><i>Petit suisse nature BIO + confiture</i></p> 	<p><i>Pont l'Evêque AOP</i></p> 	<p><i>Crème dessert chocolat</i></p>	<p><i>Fruit de saison BIO</i></p> 	<p><i>Yaourt aromatisé BIO</i></p> 
<p>GOÛTER</p> <p><i>Galette bretonne</i> <i>Lait nature</i> <i>Fruit de saison</i></p>	<p>GOÛTER</p> <p><i>Pain au chocolat</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Jus de pomme</i></p>	<p>GOÛTER</p> <p><i>Pain + confiture</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Fruit de saison</i></p>	<p>GOÛTER</p> <p><i>Pain de mie</i> <i>Fromage à tartiner</i> <i>Compote pomme/fraise</i></p>	<p>GOÛTER</p> <p><i>Barre marbrée</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Purée de pomme</i></p>

LEGENDE










-  Potage du chef
-  Recette du chef
-  Produit local
-  Plat végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issu de label rouge
-  Viande bovine Française
-  Volaille Française
-  Porc Français
-  Bleu Blanc Cœur
-  Pêche responsable
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Maternelle

LUNDI 17/3/25	MARDI 18/3/25	MERCREDI 19/3/25	JEUDI 20/3/25	Végétarien VENDREDI 21/3/25
	Salade coleslaw	Concombres BIO bulgares	Carottes râpées vinaigrette	
Filet de merlu sauce marengo 	Sauté de bœuf sauce paprika Viande Française 	Cuisse de poulet sauce normande Bleu Blanc Cœur  	Saucisse fumée (porc) SV: Saucisse végétarienne 	Raviolis de légumes & fromage râpé 
Printanière de légumes (pommes de terre, haricots verts, carottes, petits pois, oignons)	SV: Filet de lieu sauce paprika	SV: Omelette	Lentilles	*
Coulommiers	Semoule BIO 	Haricots plats		Petit Louis
Fruit de saison	Yaourt aromatisé BIO 	Riz		Fruit de saison BIO 
		Liégeois chocolat	Œuf à la neige et sa crème anglaise	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + confiture Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Moelleux fourré choco-noisette Lait nature Fruit de saison	Biscuit chocolat BN Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Galette St Michel Lait nature Fruit de saison	Pain + barre de chocolat Petit suisse sucré Compote pomme/abricot

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Maternelle

LUNDI 24/3/25	MARDI 25/3/25	MERCREDI 26/3/25	Végétarien JEUDI 27/3/25	VENDREDI 28/3/25
Carottes râpées BIO vinaigrette 		Concombres vinaigrette	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)	Potage légumes BIO
Paupiette de veau sauce crème	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue 	Rôti de dinde au jus Issu de label rouge 	Omelette BIO 	Filet de colin sauce citron
SV: Galette de lentilles, boulgour et légumes	SV: Cubes de colin sauce barbecue	SV: Palet végétarien maraîcher		
Haricots beurre	Courgettes persillées	Lentilles	Epinards béchamel	Petits pois carottes
Pommes de terre	Blé		Torti & fromage râpé	Riz
	Camembert	Petit suisse aromatisé BIO 		
Moelleux à la vanille 	Fruit de saison		Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon	Pain de mie + confiture	Pain au lait	Pain	Moelleux fourré fraise
Yaourt nature + sucre	Fromage blanc sucré	Lait nature	Fromage à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Jus d'orange	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Maternelle

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/3/25	1/4/25	2/4/25	3/4/25	4/4/25
Carottes râpées BIO vinaigrette 	Pomelos		Concombres vinaigrette	
Emincé de dinde sauce provençale Bleu Blanc Cœur SV: Cubes de colin sauce provençale	Burger pois blé sauce espelette 	Boulettes d'agneau sauce orientale SV: Boulettes de soja sauce orientale	Sauté de bœuf BIO sauce basquaise SV: Pané de blé, fromage, épinards	Filet de lieu sauce ciboulette
Pommes de terre	Riz	Semoule BIO 	Purée de brocolis	Boulgour BIO
Haricots verts	Ratatouille	Le Carré Président	Yaourt nature + sucre	Pointe de Brie BIO
Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert vanille	Fruit de saison		Fruit de saison

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit chocolat BN	Moelleux fourré choco-noisette	Petits Beurre	Croissant	Galette St Michel
Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Lait nature	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme/abricot	Fruit de saison	Jus de pomme

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Maternelle

Menu Kids
Végétarien

LUNDI 7/4/25	MARDI 8/4/25	MERCREDI 9/4/25	JEUDI 10/4/25	VENDREDI 11/4/25
		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)	Œuf dur mayonnaise	Concombres BIO sauce bulgare
Cuisse de poulet sauce colombo Bleu Blanc Cœur	Normandin de veau sauce crème	Dos de colin meunière	Pizza au fromage	Emincé de bœuf sauce goulash Viande Française
SV: Filet de merlu sauce colombo	SV: Nuggets de blé			SV: Burger pois blé sauce goulash
Pommes noisettes	Coquillettes Brunoise de légumes	Blé BIO	Salade iceberg & croûtons	Petits pois carottes
Carré de l'Est BIO	Emmental			
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Dessert lacté chocolat	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + confiture
Petit suisse aromatisé
Purée de pomme

GOÛTER

Barre marbrée
Fromage blanc nature + sucre
Jus de pomme

GOÛTER

Pain de mie
Fromage à tartiner
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + confiture
Lait nature
Fruit de saison

GOÛTER

Galette bretonne
Lait nature
Purée pomme/poire BIO

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Maternelle

VACANCES

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/4/25	15/4/25	16/4/25	17/4/25	18/4/25
	Salade coleslaw BIO 		Concombres vinaigrette	
Couscous végétarien (pois-chiches & légumes couscous) 	Rôti de porc sauce dijonnaise Issu de label rouge 	Cordon bleu de volaille 	Sauté de bœuf sauce basquaise Viande Française 	Filet de lieu sauce aux oignons
Semoule BIO 	SV: Boulettes de soja sauce dijonnaise	SV: Filet de poisson pané	SV: Omelette	
	Trio carottes / navet / pommes de terre	Torti BIO & fromage râpé	Riz	Purée de pommes de terre
Coulommiers		Edam	Ratatouille	Petit moulé nature
Fruit de saison	Moelleux à la fleur d'oranger 	Fruit de saison	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit de saison BIO

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré abricot	Pain au lait	Barre pâtissière	Gâteau pompon	Pain + barre de chocolat
Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Fromage blanc nature + sucre	Lait nature	Yaourt nature + sucre
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Jus d'orange	Fruit de saison	Compote pomme/pêche

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Maternelle

VACANCES

LUNDI 21/4/25	Végétarien MARDI 22/4/25	MERCREDI 23/4/25	JEUDI 24/4/25	VENDREDI 25/4/25
		<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>	<i>Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)</i>	
LUNDI DE Pâques	<i>Boulette de soja sauce curry</i>	<i>Paupiette de veau sauce paprika</i>	<i>Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande</i>	<i>Cubes de colin aux 3 céréales</i>
	<i>Boulgour BIO</i>	<i>SV: Palet végétarien italien</i>	<i>SV: Burger pois blé sauce crème</i>	
	<i>Camembert</i>	<i>Riz aux petits légumes</i>	<i>Coquillettes</i>	<i>Epinards béchamel</i>
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	<i>Courgettes</i>	<i>Blé</i>
			<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Mimolette</i>
				<i>Fruit de saison BIO</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	<i>Pain + confiture</i>	<i>Moelleux fourré choco-noisette</i>	<i>Pain de mie</i>	<i>Barre marbrée</i>
	<i>Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Lait nature</i>	<i>Fromage à tartiner</i>	<i>Lait nature</i>
	<i>Jus d'orange</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme/pêche</i>

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Maternelle

Chocolat à la fête

Végétarien LUNDI 28/4/25	MARDI 29/4/25	MERCREDI 30/4/25	JEUDI 1/5/25	 VENDREDI 2/5/25
	<i>Carottes, céleri râpé et pommes</i>	<i>Salade iceberg</i>		
<i>Lentilles à l'indienne</i> 	<i>Sauté de veau sauce printanière</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Filet de colin sauce estragon</i> 		<i>Lasagnes bolognaise</i>
<i>Riz BIO</i> 	<i>Pommes de terre</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Semoule BIO</i> 	FETE DU TRAVAIL 	<i>SV: Lasagnes saumon</i>
<i>Gouda</i>		<i>Yaourt nature + sucre</i>		<i>Petit Louis</i>
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Maelleux au chocolat</i> <i>Chocolat de Pâques</i>			<i>Purée de pomme BIO</i>



GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Pain au lait</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Compote pomme/fraise</i>	<i>Pain + Barre de chocolat</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Barre pâtissière</i> <i>Lait nature</i> <i>Compote pomme/pêche</i>	<i>Madeleine</i> <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Fruit de saison</i>

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement